PROCESO
EVIDENCIAS CONTRACTUALES
NOMBRE DEL FORMATO
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIUDAD Y FECHA: Armenia, noviembre de 2025

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Se imparte formación profesional integral según los lineamientos institucionales

ANEXOS: Planeación pedagógica y proyecto formativo

CRONOGRAMAS DE FORMACION

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:
3176477	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA -	635503	103

AMBIENTE:	GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:	INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TERMINACION
COCINA PRODUCCIÓN	JOSE IGNACIO QUINTERO	29/04/2025		

CÓDIGO PROYECTO:	PROYECTO FORMATIVO:

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							1
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (PANADERIA)	**JORGE ALBERTO OSPINA** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (REPOSTERÍA)	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		2
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM	**CARLOS ALBERTO GUERRERO** - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.			**JUAN CARLOS TRUJILLO** - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.			
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM		**MARIO ALEJANDRO MORENO** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	**ANGELICA MARIA OSPINA** - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		**CRISTIAN CAMILO COHECHA** - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
3176479	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA -	635503	103	
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA TALLER		**JORGE EDUARDO GOMEZ**	**29/04/2025**		
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM	**MARIO ALEJANDRO MORENO** - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (REPOSTERÍA)	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	**MARIO ALEJANDRO MORENO** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	**CRISTIAN CAMILO COHECHA** - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM					**CARLOS ALBERTO GUERRERO** - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.		
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JUAN CARLOS TRUJILLO** - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (PANADERIA)	**ANGELICA MARIA OSPINA** - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
3231453	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA - II TRIMESTRE	635503	103	
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA PRODUCCIÓN		**JOSE IGNACIO QUINTERO**	**2/10/2025**		
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	**JOSE FABIAN VALENCIA** - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**CLAUDIA PATRICIA MONDRAGÓN** - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:30 a. m.							1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (PANADERIA)	**DAVID ANDRÉS GAITAN** - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	**JORGE ALBERTO OSPINA**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (REPOSTERIA)	**MARIO ALEJANDRO MORENO** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.		
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
3231453	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA - II TRIMESTRE	635503	103	
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA TALLER		**JORGE ALBERTO OSPINA**	**2/10/2025**		
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JORGE ALBERTO OSPINA**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	**JORGE EDUARDO GÓMEZ** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**MARIO ALEJANDRO MORENO** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	**JORGE ALBERTO OSPINA**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:30 a. m.	**CLAUDIA PATRICIA MONDRAGÓN** - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.		**ANGELICA MARÍA OSPINA** - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**JORGE EDUARDO GÓMEZ**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico			
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM		**DAVID ANDRÉS GAITAN** - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.			**JOSE FABIAN VALENCIA** - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.		
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
3314247	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA - I TRIMESTRE	635503	103	
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA DEMOSTRATIVA		**CRISTIAN CAMILO COHECHA**	**9/10/2025**		
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	**CRISTIAN CAMILO COHECHA** - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	**DAVID ANDRES GAITAN** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	**JORGE ALBERTO OSPINA**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	**JORGE ALBERTO OSPINA** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JORGE EDUARDO GÓMEZ**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:30 a. m.	**JORGE ALBERTO OSPINA** - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	**JOSE FABIAN VALENCIA** - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	**CRISTIAN CAMILO COHECHA** - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	**CLAUDIA PATRICIA MONDAGRON** - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	**JORGE ALBERTO OSPINA**- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

PLANEACION PEDAGOGICA

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	feb-23
Denominación del Programa de Formación	COCINA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	635683 VERSIÓN 103
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2372378
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** Jorge Alberto Ospina - Sebastian Betancourt - Jorge Eduardo Gomez Muñoz - Yolanda Mendoza - Cesar Augusto Torres. **Regional y Centro de formación** Comercio y Turismo Quindío - Centro de
	Nombres y Apellidos Ana Maria Mora - Carlos Fernando Naussan - Claudia Lorena Zuluaga - Oscar Alberto Lopez - Carlos Alberto Guerrero - Orlando Venegas -Luz Amparo Acosta **Regional y Centro de formación** Comercio y Turismo Quindío - Centro de

Página 1

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	Identificar los actores y la metodología del proceso de la	INDUCCIÓN	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su	Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con	40	8	Ensayos Audios y videos Testimonios Estudio de caso	Salón convencional dotado de:	Misión, visión, objetivos de la formación	Instructor de desarrollo humano , instructor técnico, equipo de bienestar	Identifica la identidad institucional y los procedimientos	Evidencia de desempeño: Realización de las	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS	Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización	Caracterizar las materias primas según sus características teniendo en cuenta los estándares de calidad	80	16	Demostraciones Simulacion de situaciones Debate Ensayo	Caracterizacion de ambientes con las	Maquinaria de empaque y conservación. Equipo	Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas,	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de	
		INTERACCION EN LENGUA INGLESA	Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato, siempre que hablen despacio y con claridad, para responder oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus	Desarrollar habilidades comunicativas enfocadas en la comprensión en inglés tendientes al contexto	54	6	Juego de roles Conferencia Demostraciones Debate Ensayo Entrevista Preguntas respuestas	Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo	Maquinaria de empaque y conservación. Equipo Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado Materiales de Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesiva Tijeras para papel	Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento	• Comprende vocabulario y expresiones en inglés comunes,	Evidencia de Desempeño: Escuchar y seguir indicaciones	
		INTERACCION EN LENGUA INGLESA										Evidencia de Desempeño: Diálogo relacionado con el	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN		MANIPULACION DE ALIMENTOS	Detectar los riesgos de contaminación en las materias primas y alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)	Aplicar buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de alimentos teniendo en cuenta parametros de	18	6	Demostraciones Simulacion de situaciones Estudio de caso Entrevista	Ambiente especializado (aula) y taller de conduccion.	Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado Materiales de	Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en	Reconoce los procesos de los alimentos según fuentes y factores que la generan.	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de producto:Elaboración	
		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.	Aplicar los principios químicos en la producción de alimentos.	36	12	Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrilico Computador y portátil Conexión de internet mesa Mesa para	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesiva Tijeras para papel	Título profesional en Química, Licenciatura en Química, Química Industrial.	Identifica las transformaciones químicas presentes en su contexto social	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario	
		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.								Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos	Evidencia de Producto: Taller de conversiones.	
		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.								Reconoce las variables que influyen en los diferentes	Evidencia de desempeño: Manejo de densidades.	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	Aliistar los áreas para la preparación de alimentos	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades	Ejecutar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos, utensilios, superficies, pisos y áreas de producción de alimentos de	40	8	Demostraciones Simulacion de situaciones Estudio de caso Preguntas - respuestas	Ambiente especializado (aula) y taller de conduccion.	Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado Materiales de	Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en	Propone soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y	Evidencia de Desempeño: Proceso de limpieza y desinfección en ambiente de	
		INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz.	Fomentar la cultura de paz desde el respeto por la dignidad humana y el bien común haciendo uso de recursos naturales de manera sostenible y sustentable.	40	8	Debate Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos Ponencia Pregunta – respuesta Juego de roles	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrilico Computador y portátil Conexion de internet mesa Mesa para	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesiva Tijeras para papel	Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o humanidades, o psicología, o trabajo social, o sociología afines.	• Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de • Utiliza herramientas que permiten la resolución pacífica de	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en solidarios	
		INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad								• Define su proyecto de vida de acuerdo a los criterios de • Reconoce los hábitos de violencia y paz como	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en	
		INTERACCIÓN EN CONTEXTO PRODUCTIVO	Contribuir con el mantenimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos								aporte a la	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.	Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos teniendo en cuenta el contexto social y laboral.	40	8	Comentarios Conferencia Panel Debate Estudio de caso Mesa redonda Ensayo Estudio de caso Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrilico Computador y portátil Conexión de internet mesa Mesa para	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesiva Tijeras para papel	Formación en Ciencias de la Comunicación, Periodismo, Lingüística, Filología, Lenguas Clásicas o Literaturas, español y Literatura.	• Reconoce la importancia, naturaleza y características de la	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de desempeño: Proceso comunicativo oral y	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.								• Identifica los elementos de un proceso comunicativo oral y escrito	Evidencia de desempeño: Proceso comunicativo oral y escrito	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad								• Aplica un método para leer comprensiva e interpretativamente.	Evidencia de desempeño: Escritos del perfil de cocinero para ofertar sus	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.								• Emplea para la producción de textos normatividad vigente.	Evidencia de desempeño: Procesos comunicativos en la área de cocina.	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.	Realizar conversiones de unidades de medida y costos aplicandolos en los procesos de cocina.	40	8	Estudio de caso Talleres prácticos Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrilico Computador y portátil Conexión de internet	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesiva Tijeras para papel	Licenciado en Matemáticas o ingeniero a fin al programa de formación	Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de tu entorno	Evidencia de Producto: Lista describiendo los ingredientes y	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de cuerdo con los contextos productivo y social.								Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las	Evidencia de Producto: lista de productos de acuerdo	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos								Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios	Evidencia de Desempeño: Manejo el software adecuado	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Optimizar los recursos de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de								Realiza conversiones según las equivalencias entre	Evidencia de Producto: Aplicativo relacionado con el	

Página 2

Página 3

PROYECTO FORMATIVO

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	COCINA.	
1.2. Código Programa:	635503	
1.3. Versión Programa:	103	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa: 03/08/2018 Fecha fin programa: El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1320 horas
	Etapa Productiva:	880 horas
	Total:	2200 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	Las empresas de producción y servicio de alimentos, han logrado posicionar a Colombia como destino gastronómico de talla mundial, generando empleo y logrando un sector cada vez más competitivo. El SENA como actor fundamental en la política de fortalecimiento de las empresas y encargado de la cualificación de los trabajadores del país en el área de la preparación de alimentos ofrece el programa Técnico en Cocina, el cual desarrollará en los aprendices la capacidad de clasificar y aplicar procedimientos de control, normas de higiene y manipulación de alimentos en el almacenamiento de materias primas, impactando el sector productivo, mejorando la rentabilidad en tiempos de operación, innovación de producto, así como, las destrezas y competencias necesarias para la obtención de cortes en frutas, verduras y carnes, métodos de cocción, elaboración de salsas y guarniciones, que son requeridas por la industria gastronómica. El carácter diferenciador del aprendizaje, le permitirá al técnico en cocina aplicar los conocimientos y experticias a nivel local, regional, nacional e internacional, cumpliendo con las exigencias, necesidades, requerimientos y normativas del sector gastronómico, a través de procesos técnicos que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos. Igualmente el egresado podrá desempeñarse en casinos, restaurantes, catering, clubes, cruceros, plantas de producción, comidas rápidas, y otros servicios de alimentación o emprender su propia empresa.	
1.9 Sectores a los que se asocia el programa	Sector económico:	SERVICIOS
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	
2.0 Estrategia metodológica	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.	

2.0 Estrategia metodológica	Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO	
2.1 PERFIL OCUPACIONAL	
2.1.1 NOMBRE DE LA(S) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO	
Código del campo ocupacional	Ocupación
6355	Cocineros

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO
* -AREAS DE TRABAJO ORGANIZADAS, LIMPIAS E HIGIENIZADAS. - FORMATOS DE MATERIA PRIMA CON ESPECIFICACIONES DE COMPRA. - INVENTARIOS CONTROLADOS Y VERIFICADOS. -MISE EN PLACE CON BASE EN RECETAS ESTANDAR Y PROYECCION DIARIA DE VENTAS -PREPARACIONES DE COCINA, CUMPLIENDO CON RECETA ESTANDAR. + PREPARACIONES REPRESENTATIVAS DE LA COCINA TRADICIONAL. *

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ	
Código del campo ocupacional	Ocupación
6355	Cocineros

2.2 PERFIL PROFESIONAL	
Código del campo ocupacional	Ocupación
6355	Cocineros

2.3 PROYECCIÓN DEL EGRESADO	
2.3.1 En lo laboral	EL EGRESADO DEL PROGRAMA DE FORMACION "TECNICO EN COCINA", PODRA DESEMPEÑARSE COMO COCINERO EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ESTABLECIMIENTO COMO: HOTELES, CLUBES SOCIALES, CASINOS, HOSPITALES, CLINICAS, CRUCEROS, RESTAURANTES, MOTELES, CADENAS DE COMIDAS, CENTROS VACACIONALES, CAFETERIAS INDUSTRIALES, EMPRESAS DE CATERING, CASAS DE BANQUETES O EN SUS PROPIAS UNIDADES PRODUCTIVAS.
2.3.2 En lo empresarial	EL EGRESADO DEL PROGRAMA DE FORMACION "TECNICO EN COCINA", PODRA DESEMPEÑARSE EN ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS DIRECTA O INDIRECTAMENTE CON LA PREPARACION DE ALIMENTOS, TALES COMO HOTELES, CLUBES SOCIALES, CASINOS, HOSPITALES, CLINICAS, CRUCEROS, RESTAURANTES, MOTELES, CADENAS DE COMIDAS RAPIDAS, CENTROS VACACIONALES, CAFETERIAS INDUSTRIALES, EMPRESAS DE CATERING, CASAS DE BANQUETES. TAMBIEN PODRA INICIAR SU PROPIA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA DE MANERA INDEPENDIENTE, BIEN PARA OFERTAR SERVICIOS DIRECTOS O EN CALIDAD DE ASESOR TECNICO

2.3.3 En el entorno social	EL DESARROLLO DE PROYECTOS DE TIPO SOCIAL O CULTURAL QUE REQUIERAN LA VINCULACION O ASESORIA DE PERSONAL EXPERTO EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS. LA PROMOCION DE PRACTICAS DE RECUPERACION DE LA COCINA ANCESTRAL, ASI COMO DE RECETAS Y MATERIAS PRIMAS, HACEN PARTE DE LAS POSIBILIDADES DE VINCULACION DEL EGRESADO.
2.3.4 En la formación y aprendizaje permanente	EL EGRESADO DEL PROGRAMA "TECNICO EN COCINA" PODRA AVANZAR EN LOS PROCESOS DE FORMACION A NIVEL DE PROFUNDIZACION TECNICA EN EL AREA. IGUALMENTE PODRA PROFUNDIZAR SUS CONOCIMIENTOS Y PRACTICAS CON CURSOS DE FORMACION COMPLEMENTARIA. LA CADENA DE FORMACION CON EL NIVEL TECNOLOGO SERA POSIBLE SIEMPRE Y CUANDO SE CUMPLA CON LOS REQUISITOS INSTITUCIONALES REQUERIDOS.
2.3.5 En la innovación y desarrollo tecnológico	"PODRA APORTAR EL CONOCIMIENTO PARA MEJORAR LOS PROCESOS DE CONTROL Y COSTEO DE EMPRESAS DEL SECTOR. APLICARA SUS CONOCIMIENTOS PARA DESARROLLAR PROCESOS DE INNOVACION EN LA COCINA Y EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS."

2.4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO
EL TECNICO EN COCINA ESTA CAPACITADO PARA ALISTAR, PREPARA, CONTROLAR Y VERIFICAR PROCESOS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS EN COCINA

3. PERFIL IDÓNEO DE INGRESO			
3.1 REQUERIMIENTOS			
3.1.1 Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:			
Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:	BÁSICA SECUNDARIA		
Grado:	9		
Requiere Certificación académica (si/no)	SI		
Requiere Formación para el trabajo y desarrollo humano. (si/no)	NO	Cuál?	
		No. Horas	
3.1.2 Edad mínima definida en la ley:	14 años		
3.1.3 Requisitos adicionales:	* Superar pruebas de selección fase I y fase II (obligatoria) * Para el ingreso a talleres de cocina se debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la mani¬pulación de alimentos. (Resolución 2674 de 2013)		

3.1.4 Restricciones de ingreso soportadas en la legislación vigente:
(Limitaciones físicas o cognitivas que impiden total o parcialmente el desarrollo de la formación y que estén expresamente descrita y soportadas en normas relacionadas con el desempeño ocupacional y profesional)
De acuerdo con el perfil requerido por el sector productivo, se recomienda en lo posible no tener limitaciones de tipo sensorial. No registrar enfermedades infectocontagiosas graves. Resolución 2674 de julio 2013, Capitulo 3, Articulo 11.

3.2 ASPECTOS ACTITUDINALES, MOTIVACIONALES Y DE INTERÉS
El programa requiere de una personas que disfruten su trabajo, que tengan disposición para el trabajo en equipo y el liderazgo. Abierto al aprendizaje permanente y la construcción del conocimiento desde su quehacer ocupacional. Responsable, respetuoso, creativo y muy asertivo en la comunicación.

3.3 COMPETENCIAS A EVALUAR EN EL PROCESO DE INGRESO

CLASE	TIPO	COMPETENCIA	INDICADOR	NIVEL ACADEMICO	GRADO	%
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Asumo las consecuencias de mis propias acciones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Utilizo adecuadamente los espacios y recursos a mi disposición.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Cumplo las normas de comportamiento definidas en un espacio dado.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Identifico los comportamientos apropiados para cada situación (familiar, escolar, con pares).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Conservo en buen estado los recursos a los que tengo acceso.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Mantengo ordenados y limpios mi sitio de estudio y mis implementos personales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Reconozco los problemas que surgen del uso y disposición de las distintas clases de recursos de mi e	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Permito a los otros dar sus aportes e ideas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Respeto los acuerdos definidos con los otros.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Aporto mis recursos para la realización de tareas colectivas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Desarrollo tareas y acciones con otros (padres, pares, conocidos).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Participación y responsabilidad democrática.	Conozco y uso estrategias creativas para generar opciones frente a decisiones colectivas. (Competenc	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Participación y responsabilidad democrática.	Analizo críticamente la información de los medios de comunicación. (Competencias cognitivas).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Participación y responsabilidad democrática.	Conozco, analizo y uso los mecanismos de participación ciudadana. (Competencias cognitivas y conocim	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Construyo, celebro, mantengo y reparo acuerdos entre grupos. (Competencias integradoras).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Argumento y debato sobre dilemas de la vida cotidiana en los que distintos derechos o distintos valo	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Conozco y utilizo estrategias creativas para solucionar conflictos. (Por ejemplo, la lluvia de ideas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Utilizo mecanismos constructivos para encauzar mi rabia y enfrentar mis conflictos. (Ideas: detenerm	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Entiendo la importancia de mantener expresiones de afecto y cuidado mutuo con mis familiares, amigos	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Intelectual	Creatividad.	Analizo los cambios que se producen al hacer las cosas de manera diferente.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Intelectual	Creatividad.	Invento nuevas formas de hacer cosas cotidianas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Empresariales y Para el Emprendimiento	Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.	Identifico los conocimientos y experiencias familiares y de mi comunidad cercana, relacionados con l	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Laboral	Empresariales y Para el Emprendimiento	Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.	Invento soluciones creativas para satisfacer las necesidades detectadas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Empresariales y Para el Emprendimiento	Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.	Reconozco las necesidades de mi entorno cercano (mi casa, mi barrio, mi colegio).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Argumento y debato dilemas relacionados con exclusión y reconozco los mejores argumentos, así no oci	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo que la orientación sexual hace parte del libre desarrollo de la personalidad y rechazo cua	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Respeto propuestas éticas y políticas de diferentes culturas, grupos sociales y políticos, y compren	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo los conceptos de prejuicio y estereotipo y su relación con la exclusión, la discriminación	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo el significado y la importancia de vivir en una nación multiétnica y pluricultural. (Conoc	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Tecnología y sociedad.	Utilizo responsablemente productos tecnológicos, valorando su pertinencia, calidad y efectos potenci	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Tecnología y sociedad.	Ejerzo mi papel de ciudadano responsable con el uso adecuado de los sistemas tecnológicos (transport	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Tecnología y sociedad.	Analizo y explico la influencia de las tecnologías de la información y la comunicación en los cambio	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Tecnología y sociedad.	Analizo el costo ambiental de la sobreexplotación de los recursos naturales (agotamiento de las fuen	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo correctamente elementos de protección cuando involucro artefactos y procesos tecnológicos en	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo elementos de protección y normas de seguridad para la realización de actividades y manipulac	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y autónomamente las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para a	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo eficientemente la tecnología en el aprendizaje de otras disciplinas (artes, educación física	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y eficientemente fuentes de energía y recursos naturales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Identifico rasgos culturales y sociales en diversas manifestaciones del lenguaje no verbal: música,	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Caracterizo diversas manifestaciones del lenguaje no verbal: música, pintura, escultura, arquitectur	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Justifico la pertinencia de utilizar unidades de medida estandarizadas en situaciones tomadas de dis	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ingles	Escucha.	Reconozco el propósito de diferentes tipos de textos que presentan mis compañeros en clase.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ingles	Escucha.	Utilizo mi conocimiento general del mundo para comprender lo que escucho.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ingles	Escucha.	Muestro una actitud respetuosa y tolerante al escuchar a otros.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ingles	Escucha.	Sigo las instrucciones dadas en clase para realizar actividades académicas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones espaciales y ambientales.	Explico la manera como el medio ambiente influye en el tipo de organización social y económica que s	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones espaciales y ambientales.	Describo las principales características físicas de los diversos ecosistemas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Verifico las diferencias entre cambios químicos y mezclas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Comparo sólidos, líquidos y gases teniendo en cuenta el movimiento de sus moléculas y las fuerzas el	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Comparo masa, peso, cantidad de sustancia y densidad de diferentes materiales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

3.4 DOTACIÓN MÍNIMA DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA LA COMPETENCIA DE	
3.4.1 Caracterización de ambiente mínimo	Ambiente pluritecnológico Ambiente convencional (aula) y taller de producción de alimentos Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado
3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Ambiente convencional y taller cocina dotado de equipos y herramientas. Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas. Taller dotado
3.4.3 Software Especializado	Módulo de Costos en programa Hotelero
3.4.4 Herramientas Especializadas	Estufa industrial mínimo 6 puestos placa de inducción 4 puestos horno combi plancha grill parrilla mesas de trabajo en acero inoxidable freidora industrial roner 30 litros ultra congelador empacadora al vacío cuarto de fermentación horno de rotación batidora industrial amasadora cilindro laminadora mesas frías de trabajo lavaplatos 3 pocetas y ducha Escabiladero
3.4.5 Simuladores específicos del entorno	No aplica
3.4.6 Muebles colaborativos	Mesas de trabajo en acero inoxidable Sillas ergonómicas MESA DE LAVADO CON POCETA DOBLE EN ACERO INOXIDABLE
3.4.7 Tecnologías de la información y las comunicaciones	Computadores con acceso a internet Impresora Video beam

3.4.8 Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente:	Camillas, botiquines dotados con elementos de salud.

4.CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220201501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL
3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICARLOS FENÓMENOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
CONCEPTUALIZAR LOS PRINCIPIOS QUE FUNDAMENTAN LOS FENÓMENOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
CLASIFICAR LOS FENÓMENOS IDENTIFICADOS EN SU CONTEXTO SEGÚN SU NATURALEZA.
INTERPRETAR LOS FENÓMENOS TENIENDO EN CUENTA LOS PRINCIPIOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
REALIZAR CÁLCULOS DE CONVERSIONES Y ESTEQUIOMETRÍA APLICADAS A LAS DIFERENTES REACCIONES Y SOLUCIONES QUÍMICAS
IDENTIFICAR REACCIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO PRODUCTIVO
USAR LOS PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA APLICADOS A SITUACIONES REALES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CIENCIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN.
TEORÍA, LEY, PRINCIPIO Y FENÓMENO: CONCEPTO

QUÍMICA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN.
MATERIA: CONCEPTO, NATURALEZA, CLASIFICACIÓN (ELEMENTO, COMPUESTO, SUSTANCIA, MEZCLA, DISOLUCIÓN). ESTADO DE LA MATERIA (SÓLIDO, LÍQUIDO, GASEOSO). PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LA MATERIA (MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, DENSIDAD).
UNIDADES DE MEDICIÓN: SISTEMA INTERNACIONAL (SI), CONVERSIÓN DE UNIDADES.
ÁTOMOS: ESTRUCTURA DEL ÁTOMO, NÚMERO ATÓMICO, MASA ATÓMICA.
COMPUESTOS: CONCEPTO, MOLÉCULA, IONES, ENLACES QUÍMICOS, FORMULAS QUÍMICAS.
TABLA PERIÓDICA: CONCEPTO, ESTRUCTURA (PERIODOS, GRUPOS, FAMILIAS, ELEMENTO QUÍMICO).
MEZCLA: CONCEPTO, TIPOS Y SEPARACIÓN, DISOLUCIONES, UNIDADES DE CONCENTRACIÓN.
NOMENCLATURA DE COMPUESTOS INORGÁNICOS: ÁCIDOS, BASES, SALES, IONES.
REACCIONES QUÍMICAS Y ECUACIONES QUÍMICAS: CONCEPTO, TIPOS Y BALANCEO.
QUÍMICA ORGÁNICA: CLASES DE COMPUESTOS, GRUPOS FUNCIONALES, NO
MENCLATURA

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA.
INTERPRETA PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA SEGÚN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.
ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS DE ACUERDO A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
APROPIA CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS SEGÚN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
RECONOCE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS, LEYES Y TEORÍAS.
EFECTÚA CÁLCULOS ESTEQUIOMETRICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS QUÍMICOS.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA O CIENCIAS NATURALES, QUÍMICA INDUSTRIAL.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.
EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMA DE 12 MESES.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4.CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220601501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.
3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.
2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO.

DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES A SEGUIR.

EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.

INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO LABORAL.

EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST.

COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL.

CORROBORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN SU ENTORNO LABORAL Y SOCIAL.

CONSTATAR LA EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES AMBIENTALES Y DE SST.

CONFIRMAR LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS EN SU ENTORNO LABORAL.

IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST.

OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST.

ELABORAR EL REPORTE DE LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O SST.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES.

RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA: CONCEPTOS, CAUSAS Y EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE, PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, MANEJO AMBIENTAL.

CONTAMINACIÓN AMBIENTAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CASOS.

CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN, ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO.

PELIGROS Y RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES Y EFECTOS.

PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN, CONTROL Y MITIGACIÓN.

PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO AMBIENTAL: CARACTERÍSTICAS Y CLASES.

CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO.

PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CLASES.

PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.

MECANISMOS DE CONTROL EN LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: ELEMENTOS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PROCEDIMIENTOS, SEÑALIZACIÓN, HIGIENE POSTURAL, DEMARCACIÓN, ORDEN Y ASEO.

PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST: CONCEPTO, ALCANCE Y RESPONSABILIDADES.

LISTAS DE CHEQUEO: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y REPORTE.

PERMISOS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
62410004	COCINA BÁSICA	
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 25/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente	
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas	
JUSTIFICACIÓN:	Dentro del marco de la formación complementaria se Genera inverstigacion e interés en el area de la cocina y sus procesos, también recrea el espíritu en la búsqueda permanente de nuevos sabores, olores y colores. Conocer la tecnología que le permite aplicar la técnica para preparar los platos y expresar el buen gusto en su elaboración y presentación .lo orientará en aspectos como fuentes de abastecimiento, tipos de productos usados en la cocina y sus formas de comercialización.	
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro	
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo	

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM
ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
Mise en place, componentes, aplicaciones, proceso de diligenciamiento Normas: de seguridad industrial higiene, medioambientales y de manipulación de alimentos aplicadas al trabajo de cocina. Preparaciones básicas de cocina caliente de cocina caliente Preparaciones básicas de cocina fria
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
Preparar mise en place necesario de acuerdo a la necesidades y al volumen de ventas Preparar salsas de base calientes Aplicar normas de manipulación de alimentos Preparar platos frios de base de acuerdo a las recetas estándar
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Aplica los conocimientos en cada preparación Identifica los diferentes tipos de productos Aplica correctamente las normas de higiene Elabora las preparaciones de acuerdo a estándares de calidad y presentación Prepara salsa de acuerdo a las técnicas y propias de la cocina.
5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JHON JAIME PINZON	INSTRUCTOR	null. REGIONAL VALLE	25/02/2010